

Adventskalender zum Vernaschen



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sojaöl	100 ml
Weizenmehl (glatt)	550 g
Lebkuchengewürz	2 TL (Teelöffel)
Eiweiß / Eiklar	1 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	250 g
Lebensmittelfarbe / Speisefarbe	Etwas / nach Bedarf
Dekoperlen / Zuckerperlen	Etwas / nach Bedarf
Backpulver	½ Pkg.
Bienenhonig	250 g
Brauner Zucker	125 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.

Zubereitung:

Für den Teig:

250g Honig, 125g brauner Zucker, 100ml Soja-Öl, 2 Teelöffel Lebkuchengewürz, 1 Ei, 550g Mehl, eine halbe Pkg. Backpulver, Mehl zum Ausrollen;

Für den Guss:

250g Puderzucker, 1 Eiweiß, gelbe Speisefarbe, goldene Perlen zum Verzieren;

Zubereitung

Honig und Zucker unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Soja-Öl, Lebkuchengewürz, Ei, Mehl und Backpulver unter die lauwarme Masse rühren, dann auf der Arbeitsfläche gut durchkneten und einige Stunden, besser über Nacht, kühl stellen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche portionsweise ausrollen.

24 Elemente wie Häuser, Kirchturm, Sterne, Mond, Engel, Eulen oder Katzen ausstechen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 15 Minuten goldgelb backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Guss Puderzucker und Eiweiß verrühren.

Eine Hälfte mit Speisefarbe gelb einfärben.

Guss in 2 Gefrierbeutel füllen, jeweils eine sehr kleine Ecke abschneiden.

Die Elemente damit dekorieren und von 1 bis 24 durchnummerieren.
Nach Belieben mit Perlen verzieren.

Ideal für die Zeit vor Weihnachten als Adventskalender!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-659-Adventskalender-zum-Vernaschen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at